

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE.

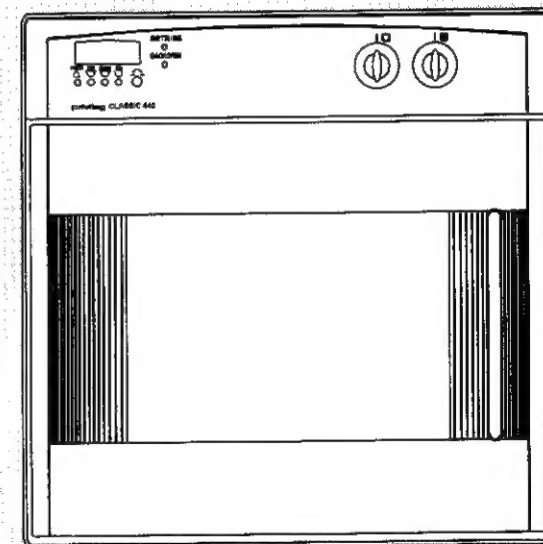
35673-1101

Elektro-Einbaubackofen
Classic 440

Produkt-Nr. 010.428 braun
010.429 weiß
010.434 schwarz
010.508 Edelstahl

GRAFICHE MDM - Forli

Elektro-Einbaubackofen Classic 440



Gebrauchs- und
Montageanleitung

QUELLE.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Einbaubackofen.

Ihre Quelle

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Gerät haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen“ einige Tips.

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garanzzeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Kundenbetreuung

Unsere Kundenbetreuung nimmt gerne Ihre Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Die Anschrift lautet:

**Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90750 Fürth**

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Typschild

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer Ihres Backofens in dem Schriftfeld ein. Sie haben dann diese bei Ersatzteilbestellungen und Gesprächen mit dem Kundendienst immer zur Hand!

Das Typschild befindet sich unten oder seitlich am Rahmen und wird nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

Backofen

Produkt-Nr.

Privileg Nr.

Technische Daten

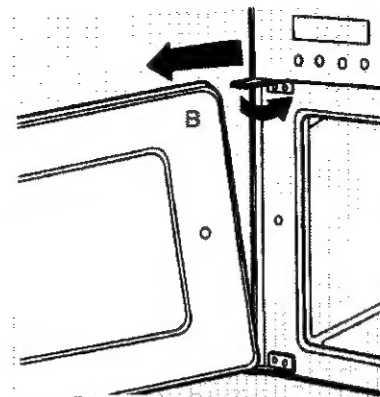
Elektro-Einbaubackofen Classic 440	Produkt-Nr.	010.428/ 010.429 010.434/ 010.508
Abmessungen		
Backofen Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,6/ 59,4/ 55,2
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Gerät Leergewicht, ca.	kg	30
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen)	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	800/ 1000
Grill-/ Ringheizkörper	W	1750/ 2000
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Kleinflächengrill	kW	1,75
Großflächengrill (abklappbar)	kW	2,55
Heißluft	kW	2,0
Auftaustufe	kW	0,03
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur	°C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Türanschlag wandelbar, werkseitig		links
Zeitschaltuhr	Anzahl	1
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		230V~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Backofen, gesamt	kW	2,6

Inhaltsverzeichnis

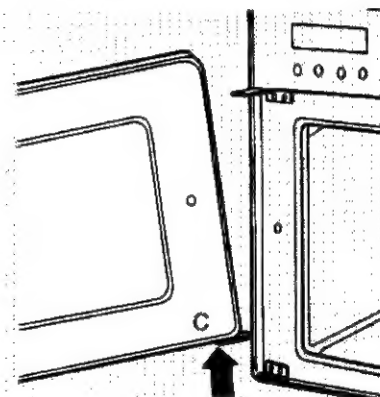
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise	5
Gerätebeschreibung	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Zeitschaltuhr	8
Einstellung der Uhrzeit	9
Timer (Kurzzeitmesser)	9
Abschaltautomatik	10
Ein- / Abschaltautomatik	11
Energiespartips	13
Bedienung	14
Betriebsarten	14
Einschubebenen	17
Teleskopauszugschienen	17
Fettfilter	18
Gehäusekühlung	18
Backen	19
Hinweise	19
Backen mit Ober-/Unterhitze	19
Backen mit Heißluft	19
Tips zum Backen	20
Backtabelle	21
Braten	22
Tips zum Geschirr	22
Hinweise zum Braten	22
Brattabelle	23
Grillen und Überbacken	24
Tips zum Grillen	24
Grilltabelle	25
Einkochen	26
Einkochtabelle	26
Auftauen	27

Inhaltsverzeichnis

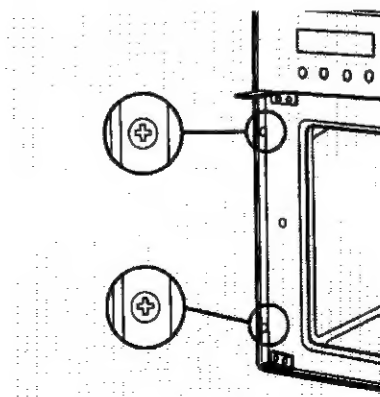
Reinigung und Pflege	28
Frontgehäuse	28
Backofen	28
Teleskopauszugschienen	29
Grillheizkörper absenken	30
Backofenrückwand reinigen	31
Backofentür reinigen	32
Zubehör	33
Fettfilter	33
Was tun bei Problemen?	34
Austausch von Geräteteilen	36
Backofenlampe	36
Sonstiges Zubehör	36
Montageanleitung	37
Sicherheitshinweise bei Montage	37
Elektroanschluß	38
Türanschlag wechseln	39
Geräteeinbau	40
Technische Daten	42
Kundendienst	43
Reparatur	43
Kundenbetreuung	43
Garantie-Information	44



Tür langsam nach vorne gleiten lassen, um sie vom oberen Scharnier zu befreien (B). Oberes Scharnier einklappen.



Backofentür etwas anheben, um sie vom unteren Scharnier zu befreien (C).

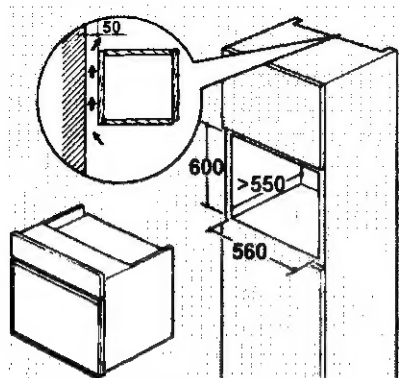


Backofen links und rechts mit vier mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.

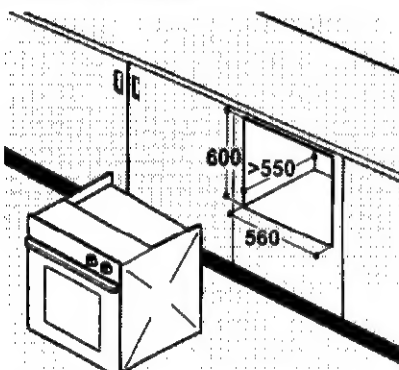
Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen und zuletzt mit den oberen Schrauben (A) befestigen.

Anschließend Stecker in die Steckdose stecken und Funktionsprüfung durchführen.

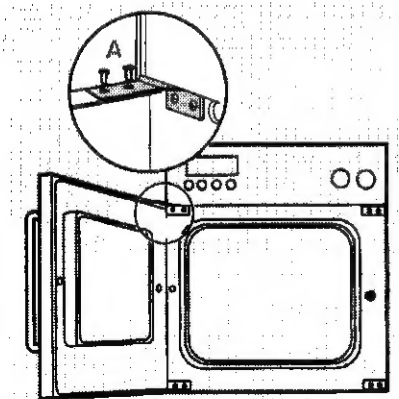
Montageanleitung



Einbau in Hochschrank



Unterbau ohne Kochmulde



Geräteeinbau

Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.

Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelsrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.

Den Einbauschränk mit der Wasserwaage eben ausrichten.

Das Gerät vor die Nische stellen bzw. heben und das Anschlußkabel nach hinten durchführen. Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.

Backofentür ausbauen: Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die beiden Schrauben (A in Abb.) lösen, wobei die Backofentür gehalten wird.

Sicherheitshinweise



- Bei Festanschluß: Unsachgemäßer Elektroanschluß des Gerätes ist gefährlich. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf der Festanschluß nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Gerät fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Gerät arbeiten lassen.

- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie deshalb immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlußleitungen von Geräten in Backofennähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluß auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Backofen fernhalten.
- Das Reinigen des Backofens mit Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger kann einen Kurzschluß verursachen. Deshalb die Geräte nicht zum Reinigen verwenden.

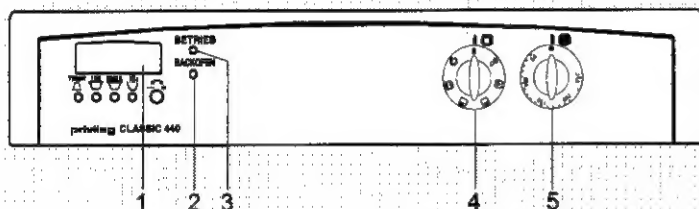
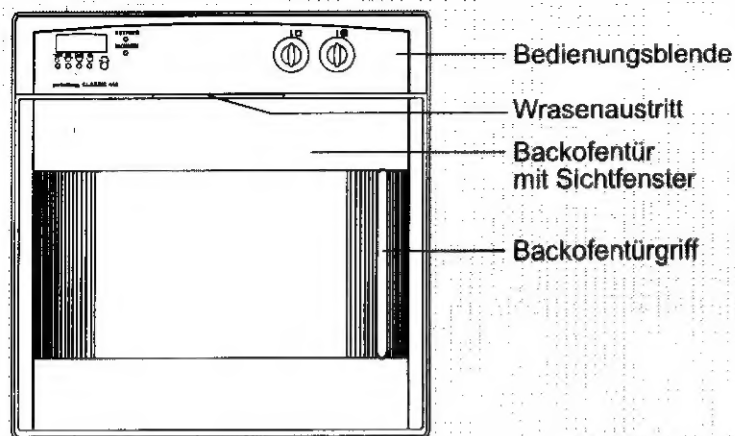
Wichtige Hinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Elektro-Einbaubackofen ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!

Die einzelnen Anwendungsmöglichkeiten des Backofens sind in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung



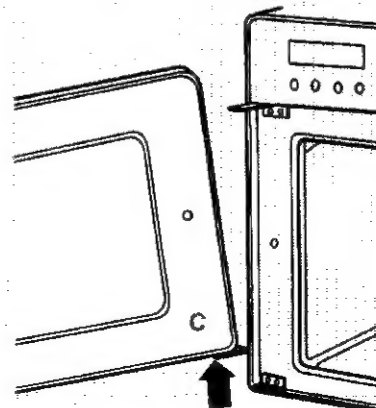
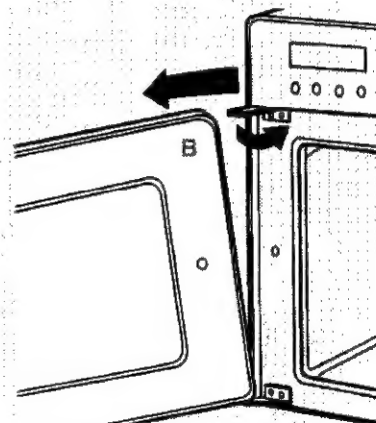
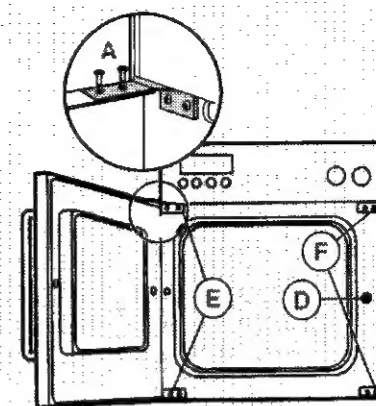
1 Zeitschaltuhr

2 Backofenkontrollampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn er die Temperatur erreicht hat.

3 Betriebskontrollampe. Sie zeigt an, daß der Backofen in Betrieb ist.

4 Funktions-Wahlschalter für Backofen

5 Temperaturregler für Backofen



Türanschlag wechseln

Der Backofen wird werkseitig mit Türanschlag links geliefert. Bei Bedarf kann der Türanschlag gewechselt werden.

Das Wechseln des Türanschlages sollte gleichzeitig mit dem Einbau des Backofens in die Nische erfolgen.

- Backofentür öffnen und mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die zwei oberen Schrauben (A in Abb.) lösen, wobei die Backofentür gehalten wird. Tür langsam nach vorne gleiten lassen, um sie vom oberen Scharnier zu befreien (B). Oberes Scharnier einklappen und Tür etwas anheben, um sie vom unteren Scharnier zu befreien (C).
- Rastzapfen (D) an der Backofenmuffel mit einem Gabelschlüssel abschrauben und auf der anderen Seite einschrauben.
- Beide Türscharniere auf der linken Seite abschrauben (E).
- Auf der rechten Seite je eine Schraube (F) oben und unten herausschrauben und gegenüberliegend wieder einsetzen.
- Beide Türscharniere an der rechten Seite anschrauben. Das linke obere Scharnier wechselt nach rechts unten; entsprechend das untere Scharnier.
- Vor dem Einsetzen der Backofentür sollte die Befestigung des Backofens mit vier seitlichen Schrauben am Einbaumöbel erfolgen (siehe nächste Seite).
- Backofentür auf der rechten Seite oben in das Scharnier einsetzen und unten das aufgeklappte Scharnier mit den zwei Schrauben wieder befestigen.
- Nach dem Einbau die einwandfreie Funktion der Backofentür überprüfen. Die geöffnete Backofentür darf nicht von selbst zufallen! Falls doch, den Backofen neu ausrichten, bzw. Ursache beseitigen!

Montageanleitung

Elektroanschluß

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Steckdose ist zweckmäßiger Weise hinter einem Unterschrank links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes, anzuordnen. Sie darf sich nicht hinter dem Backofen befinden und muß gut zugänglich sein!
- Die Netzanschlußleitung darf nicht an der Backofenrückwand anliegen.
- Das Gerät wird steckerfertig geliefert.

Die vorhandene Netzanschlußleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muß vorschriftsmäßig installiert sein.

- Eine Leitungsverlängerung oder ein Festanschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder vom Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Geräts dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störfall wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Zeitschaltuhr

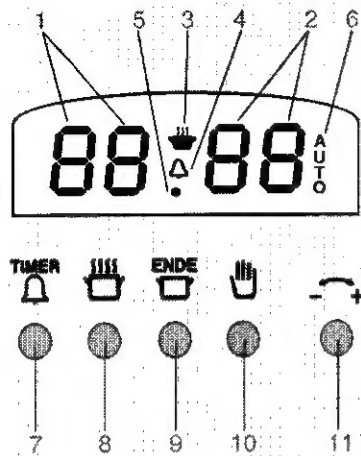
Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ auf der nächsten Seite beschrieben ist. Die Einstellung der Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch unvermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitwecker (Timer)
- Abschaltautomatik
- Ein-/Abschaltautomatik

Nach Erstanschluß des Backofens bzw. Stromausfall...

...blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd im Display der Zeitschaltuhr. Alle evtl. eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Die Einstellung der gegenwärtigen Uhrzeit ist für den Betrieb des Gerätes unbedingt erforderlich, weil erst dann der Backofen freigeschaltet ist.

- 1 Diese beiden Stellen zeigen die Stunden an.
- 2 Diese beiden Stellen zeigen die Minuten an.
- 3 Wenn das Topfsymbol aufleuchtet, ist der Backofen durch die Zeitschaltuhr- Automatik eingeschaltet.
- 4 Wenn das Timersymbol aufleuchtet, ist der Kurzzeitwecker in Betrieb.
- 5 Die Allgemeine Betriebsanzeige leuchtet, wenn die Zeitschaltuhr an das Netz angeschlossen ist.
- 6 „AUTO“ leuchtet kontinuierlich, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist. „AUTO“ blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.
- 7 Taste zur Eingabe einer Kurzzeit (Timer-Taste).
- 8 Taste zur Eingabe einer Zeitdauer, wie z.B. 45 Minuten (Dauer-Taste).
- 9 Taste zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes, wie z.B. 12.15 Uhr (Ende-Taste).
- 10 Taste zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb (Hand-Taste).
- 11 **Drehknopf** zum Einstellen sämtlicher Zeiten. Der Drehknopf kann vor- bzw. zurückgedreht werden.

Montageanleitung

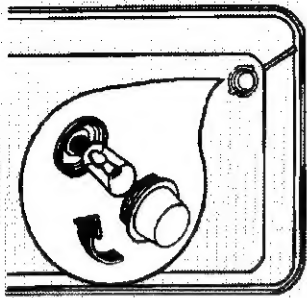
Sicherheitshinweise bei Montage

- Das Gerät wird mit Netzanschlußleitung und Stecker geliefert. Ein eventueller Festanschluß darf nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur und nur gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens erfolgen.
- Nur Festanschluß: In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze. Wird das Gerät mittels Stecker angeschlossen, so ist eine Trennvorrichtung dann nicht notwendig, wenn der Stecker gut zugänglich ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend

temperaturbeständig, können sie sich verformen.

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Beim Einsetzen des Backofens in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlußleitung nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird.
- Bei ordnungsgemäßen Einbau darf die Backofentür nicht selbsttätig zufallen. Eine unkontrolliert zufallenden Backofentür kann Verbrennungen hervorrufen. Der Backofen muß dann neu ausgerichtet werden, bzw. die Ursache beseitigt werden.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Backofen unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

- Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Backofens beim Technischen Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgetauscht werden.

Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd oder eine Uhrzeit wird angezeigt, die korrigiert werden soll. „AUTO“ leuchtet nicht dauernd.

Vorgehensweise

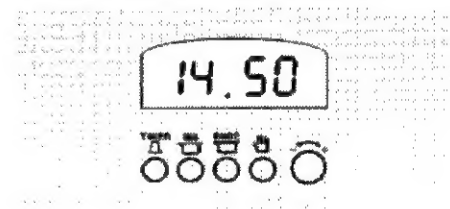
- 1) **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vor- bzw. Zurückdrehen die gegenwärtige Uhrzeit einstellen.

Vordrehen: 12.00—>12.01—>12.02 ...

Zurückdrehen: 12.00—>11.59 ...

- 2) Nach dem Loslassen der Tasten wird die Einstellung automatisch übernommen.

Beispiel: gegenwärtig ist 14.50 Uhr:



Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen.

Timer (Kurzzeitmesser)

Der Timer arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

Der Timer hat keinen Einfluß auf den Backofenbetrieb.

Vorgehensweise

- 1) **Timer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** durch Vordrehen die gewünschte Kurzzeit einstellen:

0.00—>0.01—>0.02—>0.03 ...

Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.

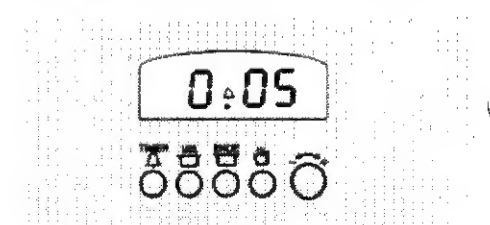
- 2) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen.

Das Timersymbol leuchtet und die gegenwärtige Uhrzeit wird wieder angezeigt.

- 3) Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton und das Timersymbol blinkt.

Zum Abschalten **Timer-Taste** einmal drücken.

Beispiel: Kurzzeit mit 5 Min. ist eingegeben:



Die ablaufende Kurzzeit kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:

Timer-Taste einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf** korrigieren.

Zeitschaltuhr



Abschaltautomatik




Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.


- Die Automatik hat keine Schaltfunktion für die Kochzonen.
- Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozeß ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Vorgehensweise



Im Display wird die gegenwärtige Uhrzeit angezeigt (Bsp. 9.51 Uhr).

Das Timersymbol  kann leuchten. Das Topfsymbol  und „AUTO“ leuchtet nicht.

- 1) Backofen einschalten; Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
- 2) **Ende-Taste**  gedrückt halten und mit dem **Drehknopf**  durch Vordrehen den gewünschten Abschaltzeitpunkt einstellen:
0.00—>9.52—>9.53—>9.54 ...
Korrekturen durch Zurückdrehen vornehmen.
- 3) Nach dem Loslassen der Taste wird die Einstellung automatisch übernommen. „AUTO“ leuchtet und signalisiert die Programmierung einer Automatik. Das Topfsymbol  leuchtet und zeigt an, daß der Backofen durch die Automatik freigeschaltet ist.

- 4) Zum Abschaltzeitpunkt ertönt für 2 Minuten ein Signalton und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol  leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.
- 5) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.
- 6) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb“) die **Hand-Taste**  einmal drücken.

Der Abschaltzeitpunkt kann jederzeit überprüft bzw. korrigiert werden:

Ende-Taste  einmal drücken und ggf. mit **Drehknopf**  korrigieren.

Abschaltautomatik löschen

Es ist ein Abschaltzeitpunkt eingegeben. Das Topfsymbol  und „AUTO“ leuchten.

- 1) **Ende-Taste**  gedrückt halten und mit dem **Drehknopf**  durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.
- 2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO“. **Hand-Taste**  dann einmal drücken.

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt....

- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend...

- Haben Sie die Hinweise und Tips im Kapitel „Backen“ ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...

Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, den Backofen durch Ziehen des Netzsteckers, Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display der Zeitschaltuhr blinkt „0.00“ und „AUTO“ abwechselnd?

Es war Stromausfall oder der Backofen wurde gerade erst an das Stromnetz angeschlossen. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.

Stellen Sie die gegenwärtigen Uhrzeit ein, damit der Backofen freigeschaltet ist.

Im Display blinkt „AUTO“ und das Topfsymbol leuchtet nicht?

Nach einem Automatikbetrieb wird der Backofen ausgeschaltet, die Uhrzeit wird angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton.

Speisen aus dem Backofen nehmen und Funktionswahlschalter und Temperaturregler ausschalten (0 bzw. •).

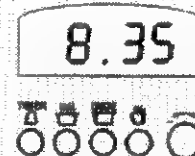
Durch Drücken der **Hand-Taste** wird der Backofen für Handbetrieb freigeschaltet, „AUTO“ erlischt.

Ein- / Abschaltautomatik

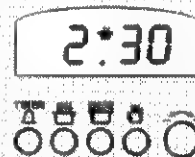
Praktisches Beispiel:

Ein Braten soll 2 Std. 30 Min. im Backofen sein und mittags um 12.45 Uhr fertig sein. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

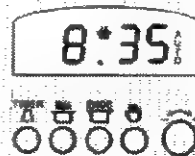
Im Display wird die Uhrzeit angezeigt:



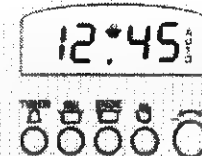
- 1) **Dauer-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** die gewünschte Betriebsdauer von 2 Std. 30 Min einstellen:
0.00—>0.01—>0.02 2.29—>2.30



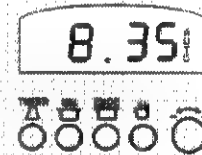
Nach dem Loslassen der **Dauer-Taste** ist dann im Display zu sehen:



- 2) **Ende-Taste** gedrückt halten und mit dem **Drehknopf** den gewünschten Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr einstellen:

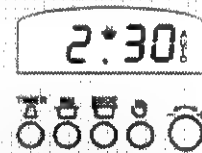


Nach dem Loslassen der **Ende-Taste** ist die notwendige Programmierung eingegeben und im Display ist dann zu sehen:

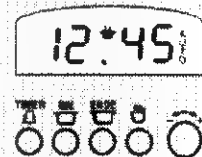


- 3) Die Kontrolle bzw. Korrektur der Zeiten kann jederzeit erfolgen:



Dauer-Taste drücken:



Ende-Taste drücken:




Zeitschaltuhr

- 4) Braten in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.
- 5) Die Programmierung schaltet den Backofen um 10.15 ein und um 12.45 Uhr aus.
- 6) Es ertönt zum Abschaltzeitpunkt 12.45 Uhr ein Signalton. Die gegenwärtige Uhrzeit wird angezeigt und „AUTO“ blinkt. Das Topfsymbol  leuchtet nicht mehr, weil der Backofen (Heizung und Beleuchtung) ausgeschaltet ist.
- 7) Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen ausschalten, d.h. Funktionswahlschalter auf 0 und Temperaturregler auf • (Aus) stellen.
- 8) Zum Löschen des Signaltons und zum Freischalten des Backofens (auf „Handbetrieb“) die **Hand-Taste**  einmal drücken.

Ein- / Abschaltautomatik löschen

„AUTO“ leuchtet.

- 1) **Ende-Taste**  gedrückt halten und mit dem **Drehknopf**  durch Zurückdrehen 0.00 einstellen. Die Abschaltzeit ist gelöscht.
- 2) Nach dem Loslassen der Taste blinkt „AUTO“. **Hand-Taste**  dann einmal drücken.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:

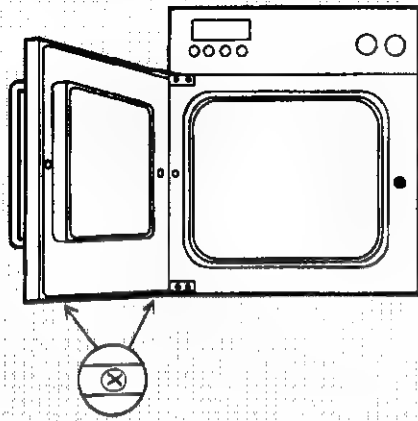
Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.

Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Fettfilter

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in die Geschirrspülmaschine sollte der Fettfilter gut eingeweicht werden.

Reinigung und Pflege



Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen der evtl. von innen verschmutzten Backofentür, kann die Frontglasscheibe der Backofentür abgenommen werden.

Wichtig:

Zum Abnehmen der Frontglasscheibe sollte eine zweite Person die Frontglasscheibe beim Abnehmen halten.

- Backofentür etwas öffnen.
- Bei Linksanschlag der Tür die beiden Schrauben an der Unterseite mit einem Kreuzschlitzschraubendreher entfernen. Bei Rechtsanschlag sind die Schrauben an der Oberseite.
- Bei Linksanschlag die Glasscheibe unten vorsichtig aus dem Rahmen herausziehen und die ganze Scheibe gleichmäßig nach unten entnehmen. Bei Rechtsanschlag die Glasscheibe oben vorsichtig herausziehen und nach oben entnehmen.
- Nach erfolgter Reinigung die Glasscheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Zuletzt die beiden Schrauben einsetzen.

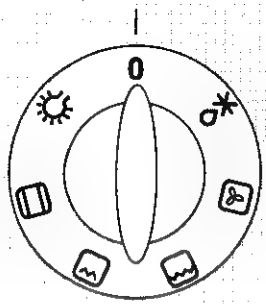
Energiespartips

Nachfolgend finden Sie einige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Backofen umzugehen.

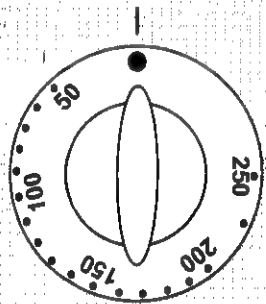
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emailierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.

- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Backofen



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

Wichtige Hinweise

- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Backofenbeleuchtung

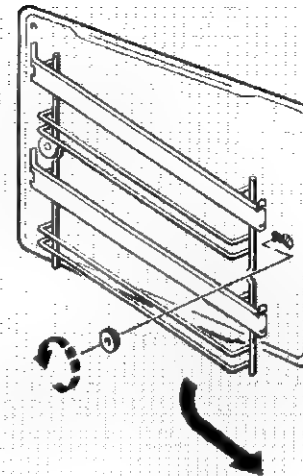
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.

In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter ☀

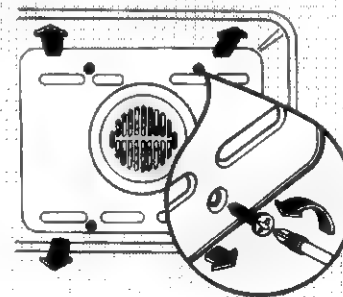


- Vor der Demontage muß der Backofen durch Ziehen des Netzsteckers, Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

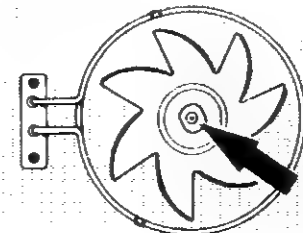
Demontage des rückseitigen Bleches

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszug auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.



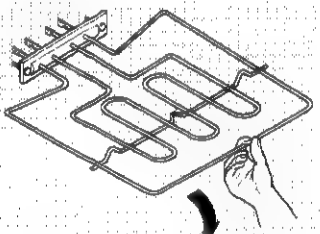
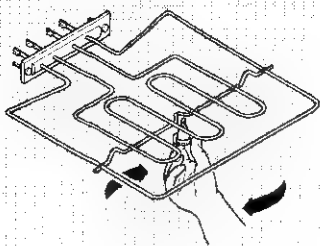
Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.
Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.



Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.

Reinigung und Pflege

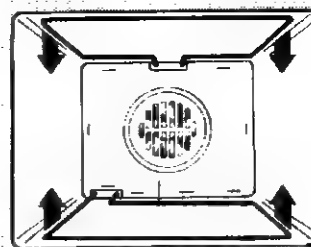


- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muß der Backofen durch Ziehen des Netzsteckers, Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!
- Der Grillheizkörper muß abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht!
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden!

Grillheizkörper absenken

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.

- Mit einer Hand den Grillheizkörper festhalten. Mit der anderen Hand Befestigungsschraube vorne mittig am Grillheizkörper herausschrauben. Grillheizkörper langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit Befestigungsschraube sicher befestigen.



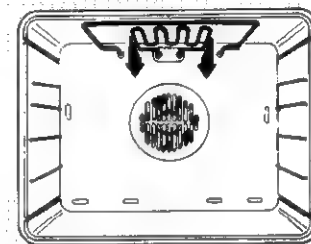
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50 und 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf



Kleinflächengrill

Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.

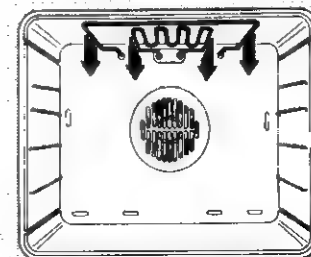
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Einstellung Kleinflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür!**



Großflächengrill

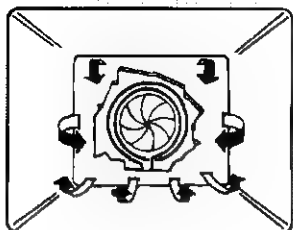
Der zweite äußere Heizkörper an der Decke wird zusätzlich eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.

Einstellung Großflächengrill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C**

Funktions-Wahlschalter auf

Backofen



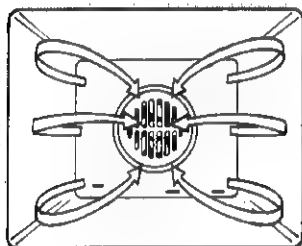
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler zwischen 50° und 250°C.

Funktions-Wahlschalter auf



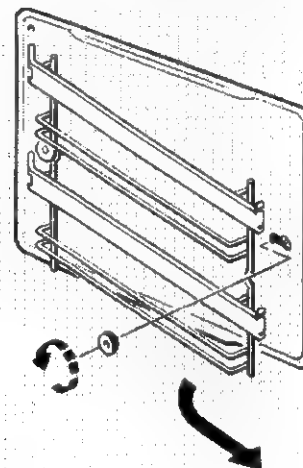
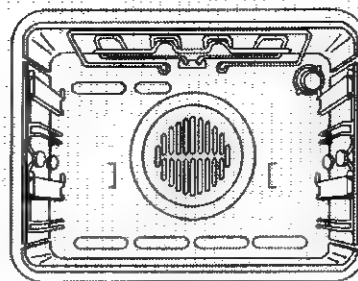
Auftaustufe

In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Einstellung Auftaustufe:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter auf



Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf beiden Seiten durch heraus-schrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.

- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.

Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

Reinigung und Pflege



Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.

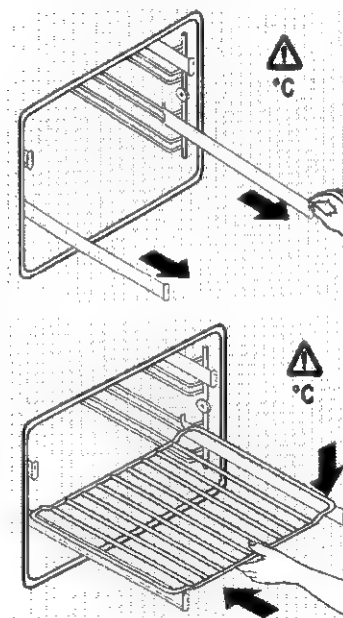
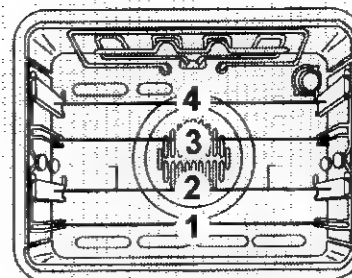
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatifühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.



Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben. Die Einschubebene 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Backofen

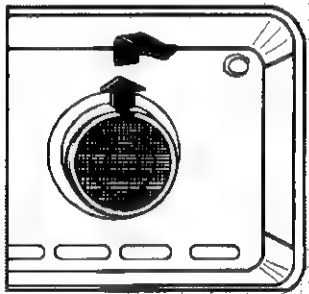
Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen weitgehend vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...

- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter zu unbefriedigenden und schlechten Backergebnissen führen!




Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.

Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert. Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden, wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

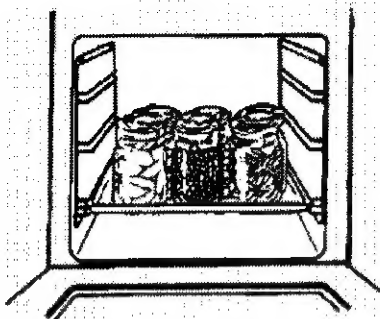
Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“  ein

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.

- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schützt die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6x1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6x1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6x1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze“ (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfentwicklung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Backen

Tips zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.

Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
















Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils **günstigste Beheizungsart**.

Beim Backen auf **mehreren Ebenen** gelten die in **Klammern** angegebenen Werte.

Bei * Backofen vorheizen.

Beim Backen auf zwei Ebenen (▲) werden Backwaren auf dem oberen Blech vor dem unteren Blech braun. Das obere Blech muß deshalb früher herausgenommen werden).

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht in g	Einschub von unten	Betriebs- art	Grillzeit Minuten	
				1. Seite	2. Seite
Fleisch und Wurstwaren					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4		8-10	5-7
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4		10-12	8-10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4		12-13	9-12
2 Schweinenackensteaks	350	4		10-12	8-10
2 Koteletts	400	4		10-12	8-10
2 Kalbsschnitzel	700	4		10-12	6-8
4 Lammkoteletts	750	4		8-10	6-8
4 Grillwürste	400	4		8-10	6-8
2 Leberkäsescheiben	400	4		6-8	4-6
2 Hähnchen, halbiert	1000	2		20-30	15-25
Fisch					
Lachsscheiben	400	3		5-6	5-6
Fisch in Alufolie	500	3		8-12	-
Toasts					
4 Weißbrotsscheiben	200	4		1-3	-
2 Mischbrotsscheiben	200	4		2-3	-
Belegte Toastbrote	1000	3		5-7	-

Grillen und Überbacken



- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Grillfläche entsprechend wählen:

Kleinflächengrill

- Steaks, Fischeisbeiben oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill



- für mehr als 3 Steaks, Fischeisbeiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tips zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub Temperatur		Einschub Temperatur		Backzeit Minuten
		°C		°C	
Süße Kuchen					
Napf- und Rondonkuchen	2	170-180	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	2	160-170	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	2	160-170	50-70
Obstkuchen mit Guß	2	170-180	2	160-170	60-70
Biskuittorte*	2	170-180	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	2(1-3) ▲	160-170	40-60
Zwetschkuchen	2	180-200	2(1-3)	160-170	30-50
Biskuitrolle*	3	170-180	2(1-3) ▲	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	2(1-3)	150-160	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	2	170-180	25-35
Stollen*	2	170-180	2	160-170	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	2	160-170	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	2(1-3)	160-170	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	2(1-3)	180-200	30-45
Brot*	2	190-210	2	170-180	50-60
Brötchen*	2	200-210	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	2(1-3) ▲	150-160	15-25
Spritzgebäck	3	160	2(1-3)	150	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	2(1-3) ▲	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	2(1-3)	160-170	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	2(1-3) ▲	160-170	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	2(1-3)	170-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	2(1-3)	170-180	45-60
Käsekuchen	2	180-200	2	170-180	60-75
Pizza	2	200-220	2(1-3)	170-180	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	2	170-180	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-30

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fett-druck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tips zum Geschirr



- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Bratopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C 	Einschub	Temperatur °C 	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	2	180-200	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	2	160-170	120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Kassler	1500	2	180-200	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	2	190-200	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	2	190-210	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Poularde	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Ente	1700	2	170-190	2	150-160	120-150
Gans	4000	2	180-200	2	160-170	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	2	160-170	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	2	170-180	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	2	150-170	45-60